



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

## CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS Millésime 2004



### "Croquant et Gourmand"

Appellation : Chablis Premier Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive gauche du Serein.

Commune de Chablis.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en foudre.

Note de dégustation du millésime 2004

du 21/08/2006, Réf.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert, finement végétal et frais.

Bouche toute en rondeur avec une fraîcheur légèrement acidulée.

Finale typée Chablis.

Conseils : Très représentatif de son millésime.